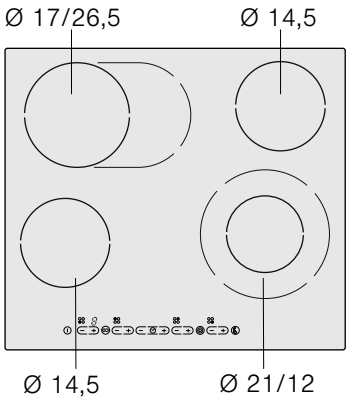
T1.D4...

9000553578

[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Mode d’emploi 10
[en] Instruction manual 18
[nl] Gebruiksaanwijzing 26

T1.D4...



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise **2**
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät 2
Ursachen für Schäden 3
Umweltschutz **3**
Umweltschonende Entsorgung 3
Tipps zum Energiesparen 3
Das Gerät kennen lernen **4**
Das Bedienfeld 4
Die Kochstellen 4
Restwärmeanzeige 4
Kochfeld einstellen **4**
Kochfeld ein- und ausschalten 4
Kochstelle einstellen 4
Kochtabelle 5
Kindersicherung **6**
Kindersicherung ein-und ausschalten 6
Automatische Kindersicherung 6
Timer **7**
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 7
Automatischer Timer 7
Küchenwecker 7
Wischschutz **7**
Automatische Zeitbegrenzung **7**
Grundeinstellungen **8**
Grundeinstellungen ändern 8
Reinigen und Pflegen **9**
Glaskeramik 9
Kochfeldrahmen 9
Störung beheben **9**
Kundendienst **9**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.neff-international.com** und Online-Shop: **www.neff-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00Uhr erreichbar) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM©
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,

um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr!

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr!

- Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

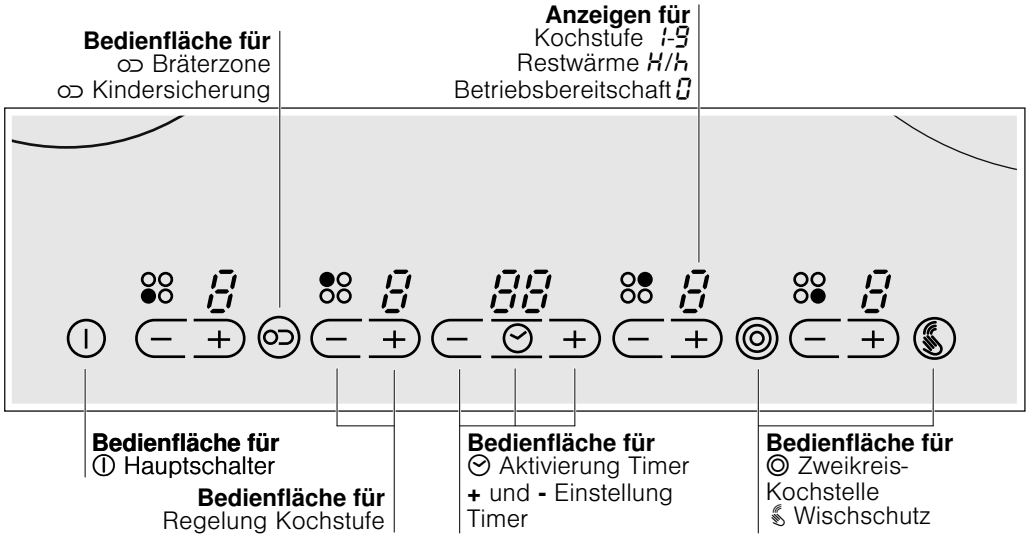
Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
Einkreis-Kochstelle	
Zweikreis-Kochstelle	Symbol berühren
Bräterzone	Symbol berühren
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatsch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen **+** und **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

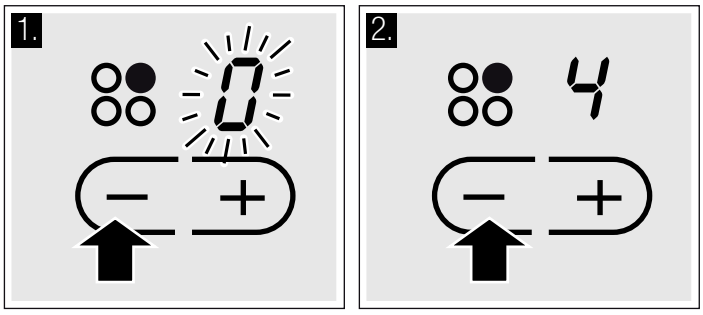
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol **+** oder **-** berühren.
   In der Anzeige leuchtet 0.
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **+** oder **-** berühren. Die Grundeinstellung erscheint.
   Symbol **+** Kochstufe 9
   Symbol **-** Kochstufe 4



3. Die Kochstufe ändern: Symbol **+** oder **-** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Hinweis: Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochstelle ausschalten

Symbol **+** oder **-** berühren, bis 0 erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	**Fortkochdauer in Minuten**
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⊂⊃ für ca. 4 Sekunden. Das Symbol ⊂⊃ leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⊂⊃ für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

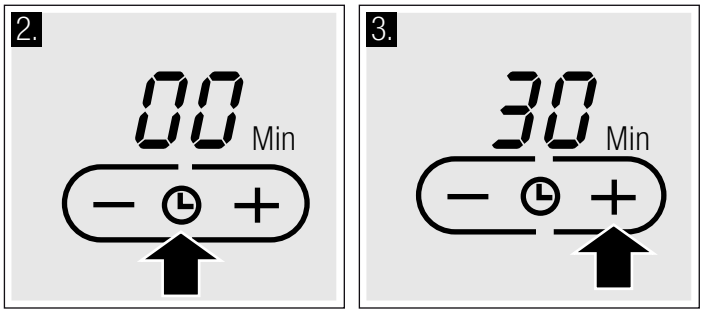
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Dauer einstellen:

1. Kochstufe einstellen.
2. Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Zur Auswahl eine andere Kochstelle Symbol ⏲ sooft berühren, bis die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle leuchtet.
3. Symbol **+** oder **-** berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
   Symbol **+**: 30 Minuten
   Symbol **-**: 10 Minuten



4. Symbol **+** oder **-** berühren, bis die gewünscht Dauer in der Timer-Anzeige erscheint.

Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, können Sie sich jede Dauer anzeigen lassen. Dazu Symbol ⏲ sooft berühren, bis die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle hell leuchtet.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet 0. Die Anzeige I→I der Kochstelle leuchtet hell. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 für eine Minute. Berühren Sie das Symbol ⏲. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol ⏲ sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige I→I hell leuchtet. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Hinweis: Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweis: Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Symbol ⏲ sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige I→I hell leuchtet. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

1. Symbol ⏲ sooft berühren, bis die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Symbol **+** oder **-** berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
   Symbol **+**: 10 Minuten
   Symbol **-**: 05 Minuten.
3. Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol ⏲ sooft berühren, bis die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet. Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol 🧽. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F und 8.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
c2	**Signalton**
	0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.
	1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
	2 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c5	**Automatischer Timer**
	0 Ausgeschaltet.*
	1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals**
	1 10 Sekunden.
	2 30 Sekunden
	3 1 Minute.*
c7	**Zuschaltung der Heizkreise**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
	2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung**
	0 Ausgeschaltet.
	1 Eingeschaltet.

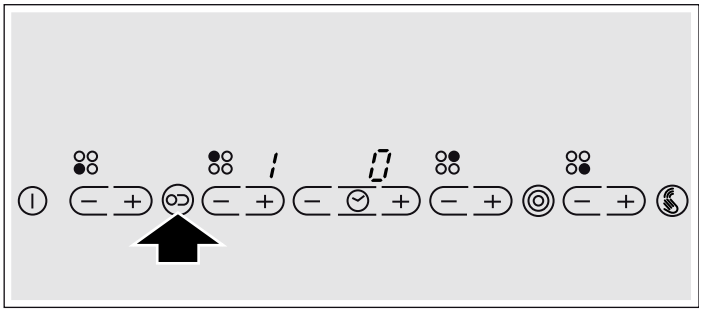
*Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.

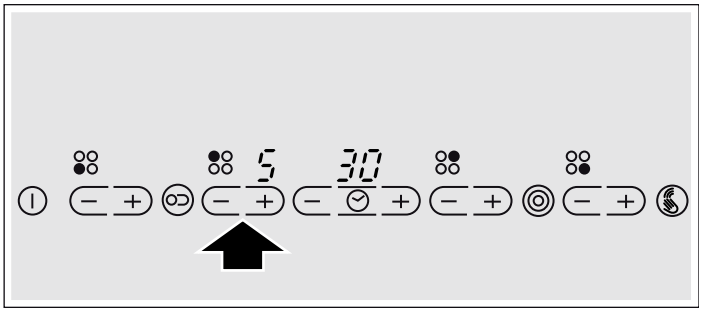
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ∞ 4 Sekunden lang berühren



Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd, im rechten Display leuchtet 0.

3. Symbol ∞ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Symbol **+** oder **-** sooft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol ∞ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 88
3,9 ct / min aus dem Festnetz (Mobil ggf. abweichend)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

fr Table des matières

Consignes de sécurité 10
Consignes de sécurité concernant cet appareil 10
Causes de dommages 11
Protection de l'environnement 11
Élimination sans nuisances pour l'environnement 11
Conseils pour économiser de l'énergie 11
Se familiariser avec l'appareil 12
Le bandeau de commande 12
Les foyers 12
Indicateur de chaleur résiduelle 12
Réglage de la table de cuisson 12
Allumer et éteindre la table de cuisson 12
Réglage d'un foyer 13
Tableau de cuisson 13
Sécurité-enfants 14
Activer et désactiver la sécurité-enfants 14
Sécurité-enfants automatique 14
Minuterie 15
Un foyer doit s'éteindre automatiquement 15
Minuterie automatique 15
Minuteur 15
Anti-effacement 15
Limitation automatique du temps 15
Réglages de base 16
Modifier les réglages de base 16
Nettoyage et entretien 17
Vitrocéramique 17
Cadre de la table de cuisson 17
Remédier à une anomalie de fonctionnement 17
Service après-vente 17

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pourrez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Utilisation sûre

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risque d'incendie !

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlure !

Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.
- Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risque de blessure !

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de choc électrique !

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas

Risque de brûlure !

Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

La table de cuisson se coupe

Risque d'incendie !

Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

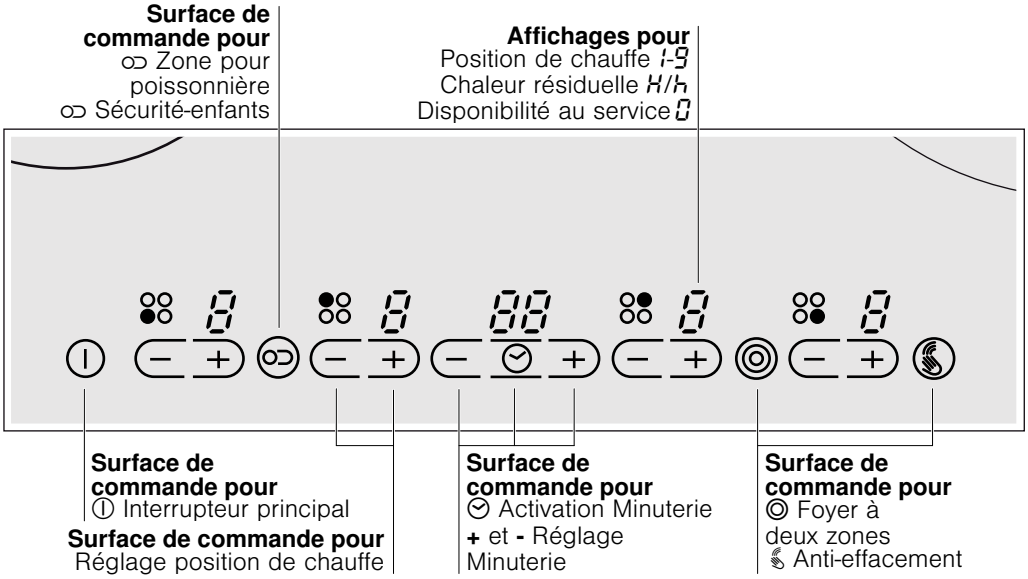
Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la *page 2* vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
◯ Foyer à une zone	
◎ Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ◎
∞ Zone pour poissonnière	Effleurer le symbole ∞
Enclenchement du foyer : l'affichage respectif s'allume.	

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ⏻. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

Les symboles **+** et **-** permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

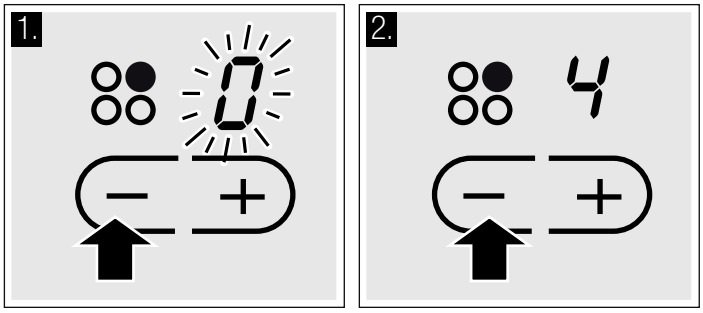
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Régler la position de chauffe :

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole **+** ou **-**.
   0 s'allume dans l'affichage.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base apparaît.
   Symbole **+** position de chauffe 9
   Symbole position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Remarque. Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Eteindre le foyer

Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que 0 apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijo-tage	**Durée de mijotage en minutes**
Faire fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
Pocher, frémir		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.-3.	50-60 min

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Rôtir**		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire (frire en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Boulettes de viande hachée	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ⌀ pendant 4 secondes environ. Le symbole ⌀ s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole ⌀ pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

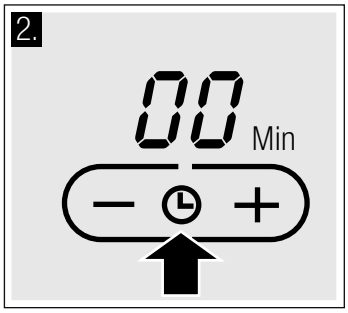
- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

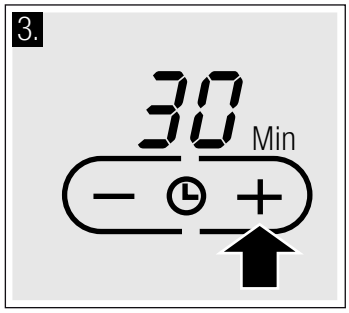
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Réglage de la durée :

1. Régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole ⏲. L'affichage I→I du foyer désiré s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. Pour sélectionner un autre foyer, effleurez répétitivement le symbole ⏲ jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer désiré s'allume.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**. La valeur de référence apparaît.
   Symbole **+** : 30 minutes
   Symbole **-** : 10 minutes





4. Effleurer le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse dans l'affichage de minuterie.

La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, vous pouvez faire afficher chaque durée. Pour cela, effleurer répétitivement le symbole ⏲, jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer désiré soit allumé intensément.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. 0 s'allume dans l'affichage du foyer. L'affichage I→I du foyer s'allume intensément. Un signal retentit. 00 s'allume pendant une minute dans l'affichage de la minuterie Effleurez le symbole ⏲. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Effleurer répétitivement le symbole ⏲ jusqu'à ce que l'affichage désiré I→I s'allume intensément. Modifier la durée au moyen du symbole **+** ou **-** ou régler sur 00.

Remarque : Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :

Effleurer répétitivement le symbole ⏲ jusqu'à ce que l'affichage désiré I→I s'allume intensément. Modifier la durée au moyen du symbole **+** ou **-** ou régler sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages

1. Effleurer répétitivement le symbole ⏲, jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.
2. Effleurer le symbole **+** ou **-**. La valeur de référence apparaît.
   Symbole **+** : 10 minutes
   Symbole **-** : 05 minutes.
3. Régler le temps au moyen du symbole **+** ou **-**.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole 00 s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer répétitivement le symbole ⏲, jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le minuteur s'allume. Régler le temps au moyen du symbole **+** ou **-**.

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole 🔒. Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Les symboles F et 8 clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signal sonore**
	0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés.
	1 Uniquement signal d'erreur de commande activé.
	2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c5	**Minuterie automatique**
	0 Désactivée.*
	1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent
c6	**Durée du signal fin de la minuterie**
	1 10 secondes.
	2 30 secondes
	3 1 minute.*
c7	**Enclenchement des surfaces de chauffe**
	0 Désactivé.*
	1 Activé.
	2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c0	**Remise au réglage de base**
	0 Désactivée.
	1 Activée.

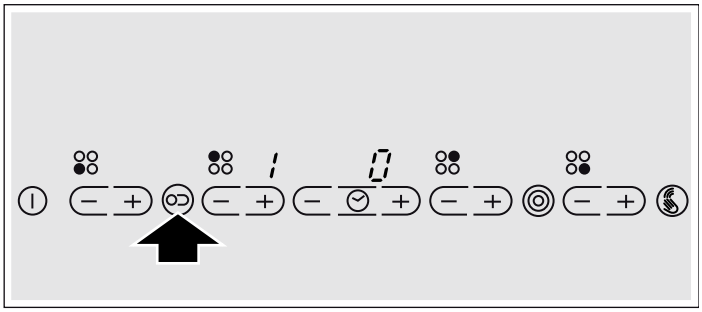
* Réglage de base

Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson en service.

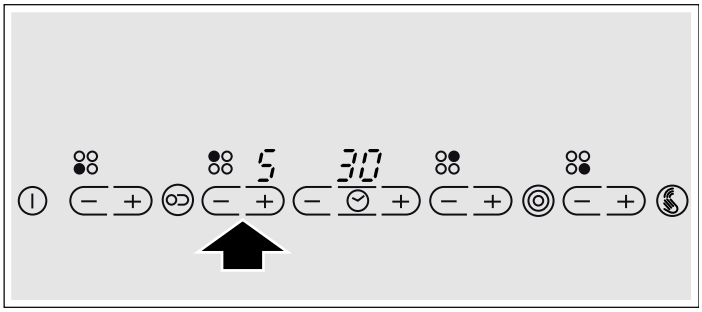
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole ∞ pendant 4 secondes



c et 1 clignotent en alternance dans la visualisation gauche et 0 est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole ∞, jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.

4. Effleurer répétitivement le symbole **+** ou **-**, jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation.



5. Effleurer le symbole ∞ pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
Er + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 0 825 398 210
(0,15 € TTC/mn)

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

en Table of contents

Safety information ... 18
Safety information for this appliance ... 18
Causes of damage ... 18
Environmental protection ... 19
Environmental protection ... 19
Tips for saving energy ... 19
Getting to know your appliance ... 20
The control panel ... 20
The hotplates ... 20
Residual heat indicator ... 20
Setting the hob ... 20
Switching the hob on and off ... 20
Setting a hotplate ... 20
Table of cooking times ... 21
Childproof lock ... 22
Switching the childproof lock on and off ... 22
Automatic childproof lock ... 22
Timer ... 23
Automatic hotplate switch-off ... 23
Automatic timer ... 23
Kitchen timer ... 23
Wipe protection ... 23
Automatic time limit ... 23
Basic settings ... 24
Changing the basic settings ... 24
Cleaning and care ... 25
Ceramic ... 25
Hob surround ... 25
Rectifying faults ... 25
After-sales service ... 25

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

⚠ Safety information

Please read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your hob safely and correctly.

Please keep the instruction manual, installation instructions and the appliance certificate in a safe place. If the appliance changes owners, this documentation should always be included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not switch on the appliance if it is damaged.

Safety information for this appliance

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation. Do not leave the appliance unattended during operation.

Safe operation

Adults and children must not operate the appliance without supervision if:

- they do not have the physical or mental ability,
- or they lack the knowledge and experience required

to operate the appliance correctly.

Overheated oil and fat

Risk of fire!

Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

Hot hotplates

Risk of burning!

Never touch hot hotplates. Small children must be kept at a safe distance from the hob.

Risk of fire!

- Never place combustible items on the hob.
- Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Wet saucepan bases and hotplates

Risk of injury!

Steam pressure may build up if there is liquid between the saucepan base and the hotplate. This may cause the pan to jump suddenly. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

Cracks in the ceramic

Risk of electric shock.!

Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call the after-sales service.

The hotplate heats up but the display does not work

Risk of burning!

Switch off the hotplate if the display is not working. Call the after-sales service.

The hob switches off automatically

Risk of fire!

If the hob switches itself off and can then no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, disconnect the hob from the power supply. To do so, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

Incorrect repairs

Risk of electric shock.!

Incorrect repairs are dangerous. Switch off the circuit breaker in the fuse box, if the appliance is faulty. Call the after-sales service. Repairs may only be carried out by one of our qualified after-sales engineers.

Causes of damage

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmental protection

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EU concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

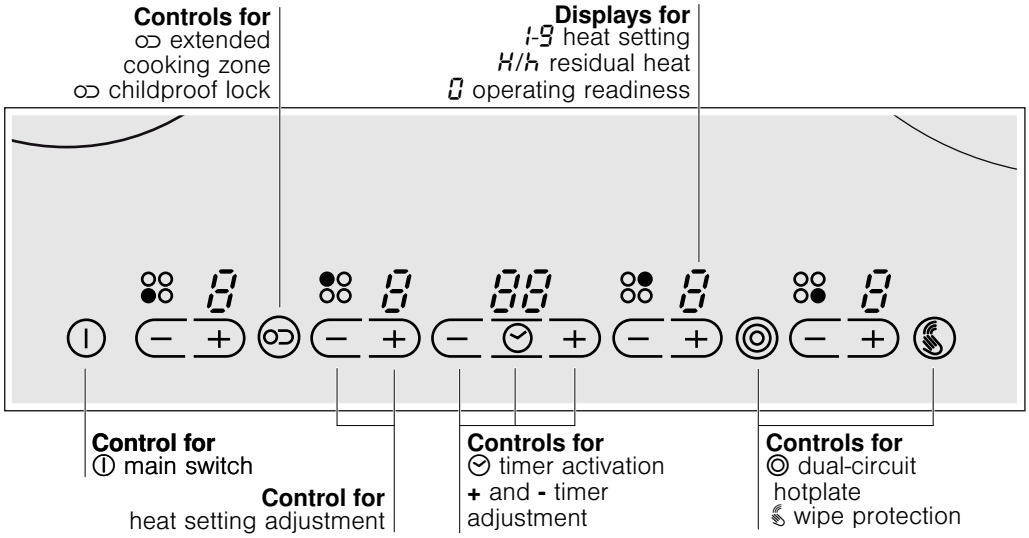
Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted. Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.

The control panel



Controls

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch several symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
◯ Single-circuit hotplate	
◎ Dual-circuit hotplate	Touch the ◎ symbol
∞ Extended cooking zone	Touch the ∞ symbol
When the hotplate is activated: the corresponding display lights up.	

Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate.

If H appears in the display the hob is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. As the hotplate cools down further, the display changes to h. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: touch the ⏻ symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: touch the ⏻ symbol until the display above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Note: The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.

Setting a hotplate

Use the **+** and **-** symbols to set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

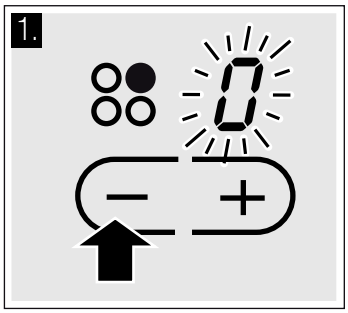
Heat setting 9 = highest setting

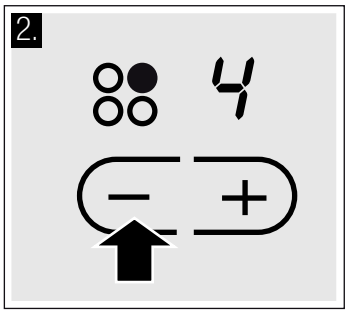
There is an intermediate setting between each heat setting. This is identified by a dot.

Set the heat setting:

The hob must be switched on.

1. Touch the **+** or **-** symbol.
   0 lights up in the display.
2. Touch the **+** or **-** symbol within the next 10 seconds. The basic setting appears.
   + symbol: heat setting 9
   - symbol: heat setting 4





3. To change the heat setting: touch the **+** or **-** symbol until the desired heat setting appears.

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Switching off the hotplate

Touch the **+** or **-** symbol until 0 appears. After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

When heating thick liquids, stir regularly.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Melting		
Chocolate, cooking chocolate, butter, honey	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	20-30 mins
Frozen goulash	2.-3.	10-15 mins
Poaching, simmering		
Dumplings	4.-5.	20-30 mins
Fish	4-5*	10-15 mins
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 mins
Emulsified sauces, e.g. béarnaise sauce, hollandaise sauce	3-4	8-12 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 mins
Rice pudding	1.-2.	25-35 mins
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 mins
Boiled potatoes	4-5	15-25 mins
Pasta, noodles	6-7*	6-10 mins
Stew, soups	3.-4.	15-60 mins
Vegetables	2.-3.	10-20 mins
Vegetables, frozen	3.-4.	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60 mins
Pot roasts	4-5	60-100 mins
Goulash	2.-3.	50-60 mins

* Continue cooking without a lid

** Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Cutlet, plain or breaded	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Poultry breast (2 cm thick)	5-6	10-20 mins
Chicken breast, frozen	5-6	10-30 mins
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Scampi and prawns	7-8	4-10 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	6-7	continuous
Omelette	3.-4.	continuous
Fried eggs	5-6	3-6 mins
Deep-fat frying (fry 150-200g per portion continuously in 1-2 litres oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Meat balls	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	-
Small items, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

* Continue cooking without a lid

** Without lid

Childproof lock

You can use the childproof lock to prevent children from switching on the hotplates.

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: touch the ⚿ symbol for approx. 4 seconds. The ⚿ symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: touch the ⚿ symbol for approx. 4 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

Switching on and off

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Timer

The timer can be used in two different ways:

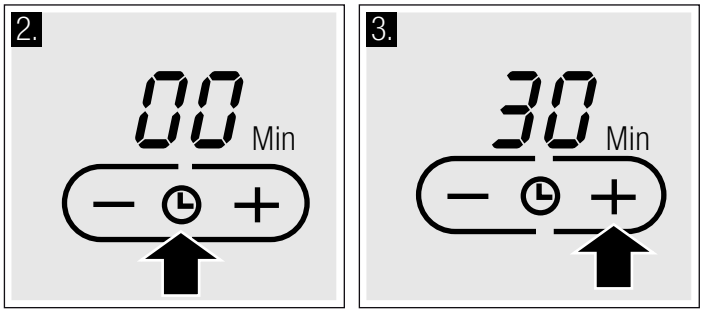
- To switch a hotplate off automatically
- As a kitchen timer

Automatic hotplate switch-off

Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

Setting the cooking time:

1. Set the heat setting.
2. Touch the ⏲ symbol. The I→I display for the desired hotplate lights up. 00 lights up on the timer display. To select a different hotplate, touch the ⏲ symbol repeatedly until the I→I indicator for the desired hotplate lights up.
3. Touch the **+** or **-** symbol. The default value appears.
   + symbol: 30 minutes
   - symbol: 10 minutes



4. Touch the **+** or **-** symbol until the desired cooking time appears on the timer display.

The cooking time counts down. If you have set a cooking time for several hotplates, you can display each cooking time. To do this, touch the ⏲ symbol repeatedly until the I→I display lights up brightly for the desired hotplate.

When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. 0 lights up in the hotplate display. The I→I indicator for the hotplate lights up brightly. A signal sounds. 00 lights up in the timer display for one minute. Touch the ⏲ symbol. The display and indicators go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the duration

Touch the ⏲ symbol repeatedly until the desired I→I indicator lights up brightly. Use the **+** or **-** symbol to change the cooking time or to set to 00.

Note: You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the preselected cooking then counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section.

Note: You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates.

Touch the ⏲ symbol repeatedly until the desired I→I indicator lights up brightly. Use the **+** or **-** symbol to change the cooking time or to set to 00.

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting procedure

1. Touch the ⏲ symbol repeatedly until the 🔔 indicator for the kitchen timer lights up. 00 lights up on the timer display.
2. Touch the **+** or **-** symbol. The default value appears.
   + symbol: 10 minutes
   Symbol **-**: 05 minutes.
3. Use the **+** or **-** symbol to set the time.

The time starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed. 00 lights up on the timer display. The 🔔 display for the kitchen timer lights up brightly. After 10 seconds, the display switches off.

Changing the time

Touch the ⏲ symbol repeatedly until the 🔔 indicator for the kitchen timer lights up. Use the **+** or **-** symbol to set the time.

Wipe protection

If you wipe over the control panel while the hob is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your hob has a wipe protection function. Touch the 🧽 symbol. A signal sounds. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the hob at any time.

Automatic time limit

If a hotplate is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. F and 8 flash alternately in the hotplate indicator.

The display goes out when you touch any control. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

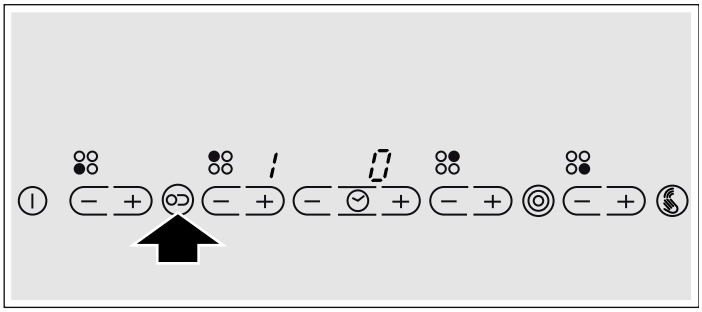
Indicator	Function
c 1	**Automatic childproof lock**
	0 Switched off.*
	1 Switched on.
c2	**Audible signal**
	0 Confirmation signal and operation error signal switched off.
	1 Only operation error signal switched on.
	2 Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c5	**Automatic timer**
	0 Switched off.*
	1-99 Cooking time, after which the hotplates switch off
c6	**Duration of the timer end signal**
	1 10 seconds.
	2 30 seconds
	3 1 minute.*
c7	**Activation of the filament circuits**
	0 Switched off.*
	1 Switched on.
	2 Last setting before the hotplate was switched off.
c0	**Reset to basic setting**
	0 Switched off.
	1 Switched on.

*Basic setting

Changing the basic settings

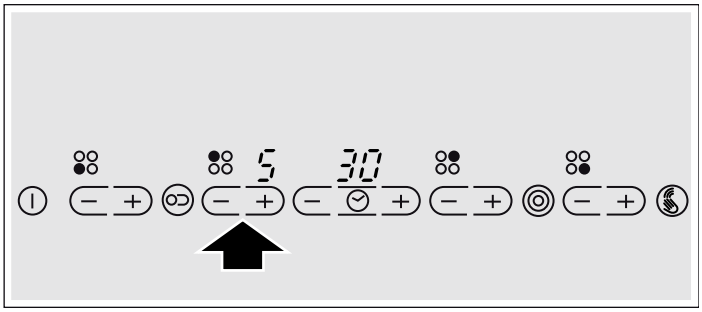
The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the ⊂⊃ symbol for 4 seconds.



c and 1 flash alternately in the left-hand display; 0 lights up in the right-hand display.

3. Touch the ⊂⊃ symbol repeatedly until the desired symbol appears on the left-hand display.
4. Touch the **+** or **-** symbol repeatedly until the desired setting appears in the display.



5. Touch the ⊂⊃ symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and make new settings.

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, please observe the following instructions:

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Rectifying faults

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
E is flashing	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
Er + number	Electronic fault.	Switch the appliance off and back on again after about 30 seconds using either the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service if this appears in the display again.
F2	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
F4	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*
F8	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.

* Do not place hot pans close to or on the control panel

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed fo find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

E number and FD number:

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928989
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften ... 26
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat ... 26
Oorzaken van schade ... 27
Milieubescherming ... 27
Milieuvriendelijke afvalverwerking ... 27
Tips om energie te besparen ... 27
Het apparaat leren kennen ... 28
Het bedieningspaneel ... 28
De kookzones ... 28
Restwarmte-indicatie ... 28
Kookplaat instellen ... 28
Kookplaat in- en uitschakelen ... 28
Kookzone instellen ... 28
Kooktabel ... 29
Kinderslot ... 30
Kinderslot in- en uitschakelen ... 30
Automatisch kinderslot ... 30
Timer ... 31
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld ... 31
Automatische timer ... 31
Kookwekker ... 31
Wrijfbeveiliging ... 31
Automatische tijdsbegrenzing ... 31
Basisinstellingen ... 32
Basisinstellingen wijzigen ... 32
Reinigen en onderhouden ... 33
Glaskeramiek ... 33
Omlijsting van de kookplaat ... 33
Storing opheffen ... 33
Servicedienst ... 33

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Risico van brand!

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Risico van verbranding!

Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Risico van brand!

- Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

Risico van letsel!

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok!!

Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Risico van verbranding!

Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit.

Risico van brand!

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

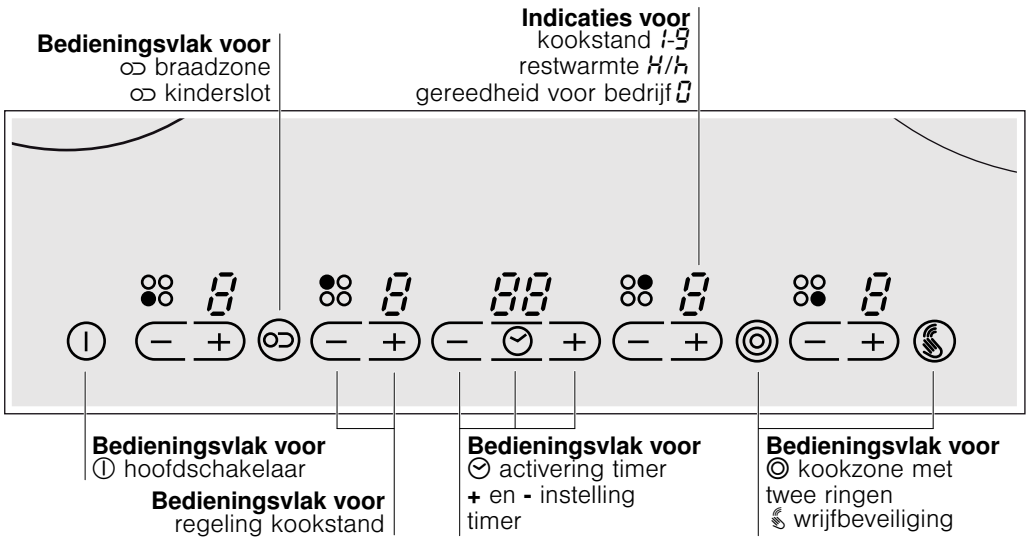
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
◯ Kookzone met één ring	
◎ Kookzone met twee ringen	Het symbool ◎ aanraken
Braadzone	Het symbool aanraken
Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.	

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een H op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in h. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ⏻ aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ⏻ aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzing: De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kookzone instellen

Met de symbolen **+** en **-** stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

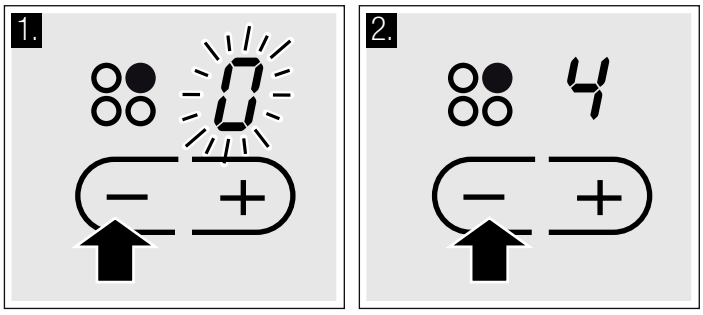
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool + of - aanraken.
   Op het display is 0 verlicht.
2. In de volgende 10 seconden het symbool **+** of **-** aanraken. De basisinstelling verschijnt.
   Symbool **+** kookstand 9
   Symbool **-** kookstand 4



3. De kookstand wijzigen: het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Aanwijzing: De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kookzone uitschakelen

Het symbool **+** of **-** aanraken tot 0 verschijnt. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	**Doorkookduur in minuten**
Smelten		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4.-5.	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Sudderen		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.

* Doorkoken zonder deksel
** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool ⊂⊃ gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool ⊂⊃ is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool ⊂⊃ gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

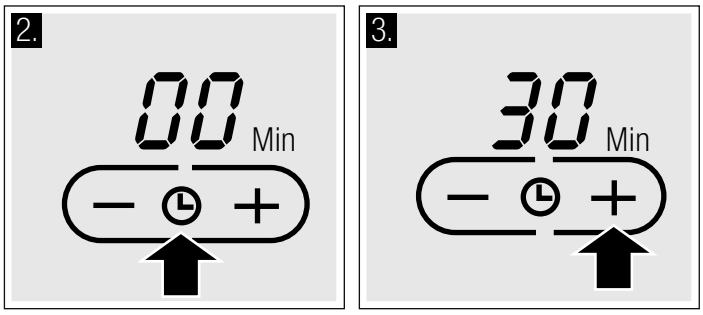
- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

Tijdsduur instellen

1. Kookstand instellen
2. Het symbool ⏲ aanraken. De indicatie I→I van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht. Wanneer u een andere kookzone kiest, het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de indicatie I→I van de gewenste kookzone verlicht is.
3. Het symbool + of - aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
   Symbool **+**: 30 minuten
   Symbool **-**: 10 minuten



4. Het symbool **+** of **-** aanraken tot de gewenste tijdsduur in de timer-indicatie verschijnt.

De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, kunt u elke tijdsduur laten weergeven. Hiervoor het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de indicatie I→I van de gewenste kookzone helder verlicht is.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is 0 verlicht. De indicatie I→I van de kookzone is helder verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is 00 gedurende een minuut verlicht. Raak het symbool ⏲ aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie I→I helder verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen

Het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie I→I helder verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijdsduur veranderen of op 00 zetten.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

1. Het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de indicatie 🔔 voor de kookwekker verlicht is. In de timer-indicatie is 00 verlicht.
2. Het symbool + of - aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
   Symbool **+**: 10 minuten
   Symbool **-**: 05 minuten.
3. Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie 🔔 voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden schakelt de indicatie uit.

Tijd corrigeren

Het symbool ⏲ zo vaak aanraken tot de indicatie 🔔 voor de kookwekker verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool 🔒 aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F en 8.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
c2	**Geluidssignaal**
	0 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.
	1 Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	2 Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c5	**Automatische timer**
	0 Uitgeschakeld.*
	1-99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c6	**Tijdsduur van het timer-einde signaal**
	1 10 seconden.
	2 30 seconden
	3 1 minuut.*
c7	**Inschakeling van de verwarmingsringen**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
	2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling**
	0 Uitgeschakeld.
	1 Ingeschakeld.

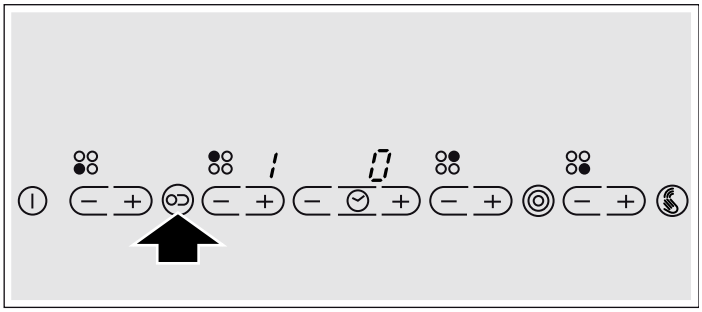
* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.

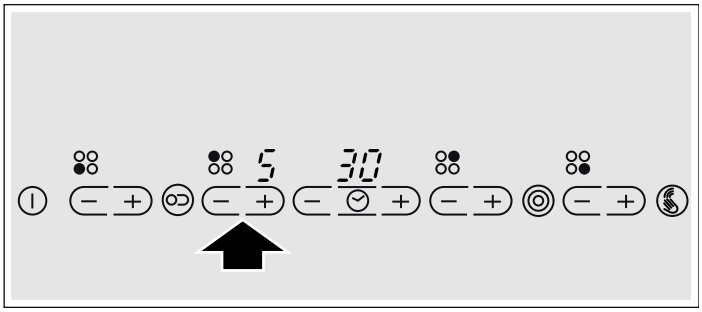
2. In de volgende 10 seconden het symbool ⊂⊃ 4 seconden lang aanraken



Op het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend, op het rechterdisplay is 0 verlicht.

3. Het symbool ⊂⊃ zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.

4. Het symbool **+** of **-** zo vaak aanraken tot op het display de gewenste instelling verschijnt.



5. Het symbool ⊂⊃ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
Er + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

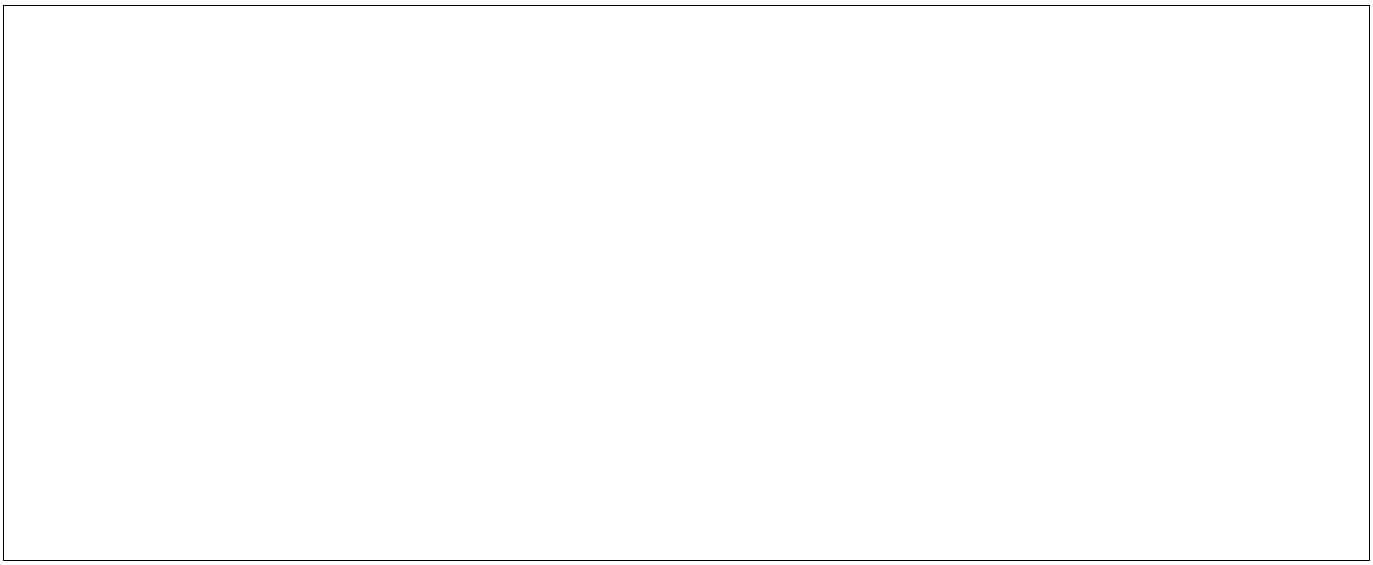
De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 020 430 3 440

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(900629)